

Franc POHLEVEN*

TOPOLOVKO SO GOJILI ŽE STARI GRKI IN RIMLJANI

Topolovke *Agrocybe aegerita* (Brig.) Sing. so ene najlepših gob. Iz lesa izraščajo v šopih. Prikupni klobučki so veliki od 5 do 10 cm, izjemoma so tudi večji. Zelo mladi so izbočeni in rdečerjavi, kasneje postanejo rjavi do svetlo rjavi, s staranjem pa barva obledi. Stari klobučki se izravnavajo ter postanejo skoraj beli. Pri starejših obledelih gobah površina razpoka in se v sušnem obdobju naguba ter natrga.

Trosovnica je v obliki gostih lističev, ki so sprva beli, pri dozorelih klobukih pa porjavijo v cimetovo barvo, ki jo dobijo zaradi zrelih trosov, ki so tudi rjavo obarvani in v velikih količinah posuti po okolici ter po gručasto izraslih klobučkih. Bet je vitek, zgoraj belkast z obročkom oz. ostankom zastirala, spodaj pa zakrivljen in prehaja v lešnikovo rjavo barvo, ki je še posebej izrazita ob koničastem dnu, s katerim se vrašča v les. Meso klobučka je pri mladih gobah krepko in belo, pri starih pa se zmehča in postane okrato. Bet je poln in vlaknat.

Na lesu, najpogostejše topolovini, klobučki izraščajo v šopih. Ustrezajo ji bolj topla področja, zato se pri nas pojavljajo od pomladi do jeseni predvsem v Primorju, v notranjosti Slovenije je skoraj ne zasledimo.

Topolovka spada med razkrojevalce lesa. Na lesu povzroča belo trohnobo. Raste na topolovini, le izjemoma okuži in razkroja tudi druge vrste listavcev. Pojavlja se na štorih in na hlodovini, zelo redko na izdelkih (le če so nezaščiteni izdelki v stiku z zemljo). Ker se izdelki iz topolovine zelo malo uporabljajo na prostem, je škoda, ki jo povzročajo na izdelkih, neznatna.

Topolovke spadajo med zelo okusne užitne gobe. Rastejo predvsem v Italiji ter toplejših krajih Primorske in Krasa. So prijetnega vonja, z okusom po lešnikih. Zaradi hrustljave strukture so mlade še posebej odlične v juhah. Najokusnejše so jedi, ki so pripravljene iz mešanice še vsaj dveh drugih vrst gob.

Veliko korist pa topolovke prinašajo gojiteljem gob. Gobo so uspešno gojili na štorih in čokih topola že v antični Gr-

čiji in kasneje Rimljani. V prehrani le-teh je bila zelo cenjena. Ker je za gojenje na lesu potrebno več kot pol leta – običajno 10 mesecev, jo v novejšem času na Kitajskem, Koreji, Japonski, Tajvanu, v Evropi pa predvsem v Italiji gojijo na sterilnih substratnih mešanicah topolove žagovine in otrobov. Seveda je tak način bolj zapleten in dražji, obrod je pa hitrejši, saj lahko prve gobe oberemo že po mesecu in pol do dveh mesecih.

Poleg odličnega okusa in njihove hranilne vrednosti so poznani tudi zdravilni učinki topolovke, predvsem v smislu antioksidativnega in protitumornega delovanja. Iz topolovki sorodne vrste ali podvrste *Agrocybe cylindracea* so izolirali agrocybenin s protiglivičnim delovanjem. Po navedbah nekaterih avtorjev naj bi bil ta alkaloid tudi v topolovki. Najnovejše raziskave nakazujejo, da vsebuje tudi specifični antibiotik, ki pa je še slabo proučen.



Topolovko lahko usešno gojijo na substratnih mešanicah topolove žagovine in otrobov. Na tak način prve gobe zrastejo že po dveh mesecih

* prof. dr., Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za lesarstvo.
Jamnikarjeva 101, 1000 Ljubljana. e-pošta: franc.pohleven@bf.uni-lj.si